Nr. 22. | Kraków, 1. grudnia 1911 | Rok IV.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal.
Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz następne po 30 hal — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 | Nr. TELEFONU 1068. | Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Od Redakcyi.

Wobec licznie zgłaszających się prenumeratorów, tak od nas jak i z zagranicy dziękujemy Szanownym Prenumeratorom za zjednywanie Kolegów do zamawiania „Gazety Piekarskiej“. Gazeta nasza powinna się rzeczywiście znaleść u każdego majstra piekarskiego. Przecież lata niedbalstwa już zniknąć powinny.

Dlaczego wszyscy majstrowie nie prenumerują Gazety piekarskiej? Czy nie mają na to funduszu? Czy im żal pieniędzy na nią — tej skromnej kwoty? Czy wreszcie nie mają czasu do czytania?

Nie! — Tak każdy majster odpowie na te pytania, nie prenumerujący „Gazety piekarskiej“.

Na tem miejscu my musimy prawdę szczerze wypowiedzieć. Ci majstrowie są ciemni: oni nie widzą oczyma duszy. Oni nie chcą czytać wiadomości fachowych, twierdząc, że się bez nich obejdą. Oni nie chcą słyszeć w naszej gazecie o związku majstrów, o wspólnej pracy piekarzy w stowarzyszeniach i kraju celem własnej obrony. Oni mówią: „Mnie dobrze, co mi o kogo!“ I w tem tkwi przyczyna słabości w naszych stowarzyszeniach i cechach. A słabość nasza niedobra: słabego nikt się nie boi!

Aby to zło wykorzenić, upraszamy naszych Prenumeratorów o nadsyłanie nam adresów tych majstrów, który może jeszcze dotąd nie wiedzą o czteroletniem istnieniu „Gazety Piekarskiej“. Takim majstrom wysyłamy numer „Gazety Piekarskiej“, którzy go przyjmują i nieraz żałują, że z nieświadomości pisma tego nie czytali.

Zyskując nowych prenumeratorów dla naszego fachowego pisma, zyskiwamy ich dla lepszego rozwoju piekarstwa, a co bardzo ważne, zjednywamy ich sobie dla celów krajowego Związku piekarzy, o którym już nieraz pisaliśmy i jeszcze więcej pisać myślimy, aby dać bodźca do jak najszybszego załatwienia tej piekącej kwestyi.

Potrzeba Związku krajowego majstrów piekarskich.

Niema dzisiaj zapewne zawodu, któryby nie myślał o swej doli i nie łączył pojedynczych pracowników w jakieś ciało, któreby było więcej odpornem na zewnętrzne niekorzystne wpływy dla danego fachu niż pojedynczy człowiek i któreby myślało o własnem wewnętrznem wzmocnieniu celem podniesienia korzyści z własnej pracy i większej wydajności.

Wszyscy wiemy, że łączyć się trzeba, tylko praca nasza na tem polu nie obfituje w silną wolę. Nie wszyscy mamy należyty zapał do tej pracy, a ci, co go mają, często słabną, widząc obok siebie *„kwitnące piekarskie niedbalstwo“*. Powiedziałby kto, że piekarz dość się napracuje w dzień i w nocy, więc, jako spracowany, jest cięższym do organizacyi, niż inny fachowiec Przyzna każdy, że praca piekarza jest ciężką, ale cięższą jest jeszcze w innych zawodach n. p. praca kolejarzy, którzy święta nie znają, praca górników, którzy nigdy słońca przy pracy nie widzą, praca w żelaznych hutach, gdzie robotnik patrzeć musi w rozżarzone żelazo, jak w piekło. A o ileż więcej jest niebezpieczeństwa przy pracy w innych zawodach. Niewątpliwie ciężką jest praca piekarska, bo wydziera nawet sen robotnikowi, ale właśnie dlatego, że jest tak ciężką, należy się starać, żeby jej ulżyć.

Czy jeden człowiek, choćby najzdolniejszym był fachowcem i najszczersze miał chęci dla złagodzenia ciężkiej pracy piekarskiej i podniesienia w ogóle tego stanu, mógłby coś — choćby tylko „coś“ — zdziałać na tem polu? — Nie, — a przynajmniej bardzo, bardzo mało. Z tego samego wynika potrzeba związku, potrzeba „zawiązania się“ do wspólnej i ochotnej pracy nad dobrem naszego zawodu i dla naszej korzyści. Jeżeli każdy z nas zrobi tylko „coś“, to wszyscy razem uczynimy „bardzo dużo“. Ale też wszyscy musimy o tem myśleć i myśleć o nas wszystkich, a nie tylko pojedynczo o sobie samych.

Chociaż niektóre nasze stowarzyszenia nie grzeszą pilnością nad rozwojem własnym, to jednak wątpić jeszcze nie należy, pamiętając, że „ostatni mogą być pierwszymi“ I oni się opamiętają, jeżeli będą widzieli dobry przykład, jeżeli się znajdą inicyatorowie, którzy popchną koła tej przyszłej nowej naszej maszyny naprzód. "Model" tej maszyny już jest w c. k. Namiestnictwie, ale kierownicy założyli ręce i odpoczywają. A ogół piekarzy pragnąłby, aby jak najprędzej puszczono tę maszynę w ruch, bo jeżeli będziemy zwlekali, to obawiam się, żebyśmy sobie nie musieli kiedyć wszyscy powiedziec: „Za późno mój Panie!“

Z której tylko strony popatrzymy, z każdej widać nieodzowną potrzebę związku krajowego, tej opoki przeciwko wspólnej obronie zachwianych interesów skutkiem prądów partyjnych i szalejącej drożyzny robotnika i towarów, zakupowanych do wyrobu pieczywa.

Jeśli się nie złączymy i nie obronimy, winę przypiszemy samym sobie.

Niebezpieczeństwo dla przemysłowców i rzemieślników.

Jak niektóre dzienniki wspominają, Sekcya popierania przemysłu, istniejąca obecnie przy ministerstwie robót publicznych, ma być przeniesiona napowrót do ministerstwa handlu. Ma to być zamiana za dyrekcyę budowy dróg wodnych. Tej zmiany nie należy sobie życzyć, gdyż Sekcya ta, będąc przy ministerstwie handlu, nie świetnie zapisała się w pamięci przemysłowców i rękodzielników, natomiast wielkie korzyści czerpie przemysł i handel z obecnej jej siedziby w ministerstwie robót publicznych. — Dowodem tego, że kredyty, przeznaczone na popieranie przemysłu w naszym kraju wzrastają z roku na rok. Procentowo wzrosły one od czasu należenia tej Sekcyi do ministerstwa robót publicznych z kilkunastu blizko do 30 procent wydatków zawnętrznych urzędu popierania przemysłu.

Odnośnie do tej kwestyi czytamy w Nr. 572 „Nowej Reformy“: „Pomijając znaczny wzrost uczestników kursów rękodzielniczych, urządzanych przez Urząd popierania przemysłu ministerstwa robót publicznych, wreszcie bardzo dobry wpływ w tych kilku latach tego resortu na rozdawnictwo dostaw dla armii, wychowanie młodzieży itd., musimy skonstatować, że nasze rękodzieła są przez ministerstwo robót publicznych stosunkowo życzliwie traktowane.

Nie widzimy zatem potrzeby szukania nowych opiekunów, tem bardziej, że o życzliwości ich dla spraw galicyjskich nie mamy zbyt dobrej opinii. — Wziąwszy pod uwagę kierunek, panujący obecnie w ministerstwie robót publicznych i urzędzie popierania przemysłu, widzimy, że ministerstwo to już z natury rzeczy, jako ministerstwo techniczne, idzie z postępem czasu, musi iść z postępem ducha i dążyć do wydoskonalenia się technicznego i gospodarczego, równocześnie do ułatwienia nauki i wykonywania rękodzieła i przemysłu, do ich zamerykanizowania. Kierunek ten jednak jest zupełnie niezgodny z kierunkiem panującym w ministerstwie handlu. — Tam podstawę ruchu rękodzielniczego i przemysło-

wego stanowi ciasna ustawa przemysłowa, szczytem ideału są przymusowe stowarzyszenia rękodzielnicze, w których, naturalnie z wyjątkami szczególnie krakowskimi, panuje duch wsteczny, panuje nieprzystępność dla wszystkiego, co jest nowoczesne, czy to na polu technicznem, czy też gospodarki społecznej, w przemyśle, rękodziele i handlu. Oba te kierunki pogodzić się ze sobą nie dadzą. Zachodzi więc obawa i to zupełnie uzasadniona, że po przejściu sekcyi popierania przemysłu do ministerstwa handlu, tak pięknie na nowoczesnych podstawach rozwijająca się akcya ulegnie zupełnemu zbiurokratyzowaniu, a może i nawet zaprzepaszczona będzie, tem bardziej, że będąc jedną z głównych agend w ministerstwie robót publicznych, stanie się w ministerstwie handlu przyczepkiem trzeciorzędnym, niezgodnym z kierunkami całej polityki tego ministerstwa, tak jak niewłaściwem jest połączenie interesów handlu i interesów przemysłu w jednem ministerstwie „handlu".

Niema nic szkodliwszego nad ciągłą chwiejność, niepewność jutra dla takiej akcyi, teraz szczególniej, gdy zapuściwszy korzenie, gdy doznawszy przez instytuty popierania przemysłu i szkoły przemysłowe należytego rozwoju, potrzebuje raczej spokoju i dalszej opieki, jakiemi się w ministerstwie robót publicznych cieszy. Nie widzimy tu zupełnie konieczności tworzenia „iunctim", między sprawą przydzielenia dyrekcyi dróg wodnych do ministerstwa robót publicznych, a przeniesieniem sekcyi popierania przemysłu do ministerstwa handlu. O ile bowiem informacye nasze są ścisłe; ministerstwo handlu nie pała nadzwyczajną chęcią pochłonienia technicznej i dydaktycznej sekcyi popierania przemysłu, nie broniąc się równocześnie przed oddaniem ministerstwu pracy dyrekcyi budowy dróg wodnych.

Ministerstwo robót publicznych oba te resorty pogodzić potrafi, a będąc urzędem czysto technicznym poprowadzi je w bardziej postępowy i właściwy sposób".

Deputacyi posłów, która żaliła się u ministra Stürgkha z powodu zamierzonego przeniesienia sekcyi dla popierania przemysłu i rękodzieł z ministerstwa robót publicznych do ministerstwa handlu, oświadczył prezydent ministrów, że z powodu zamierzoneg n przydzielenia sprawy budowy dróg wodnych do ministersrwa robót publicznych, koniecznem jest zmniejszenie agend tego ministerstwa, nie będzie to jednak połączone z żadnym uszczerbkiem dla szkolnictwa przemysłowego i rękodzieł.

Przyczyny drożyzny masła.

Do ogólnie drogich towarów tegorocznych należy także masło. Posucha była prawie w całej Europie, przez co zmniejszył się udój i wyrób masła. Do zwyżki cen masła przyczyniła się także pryszczyca u bydła, która podobno jak mówią rolnicy, najmniej bydłu szkodziła. Dodajmy do tego drożyznę mięsa, wobec czego zapotrzebowanie masła wzmogło się, a będziemy mieli wyjaśnienie co do podwyżki cen masła, która jest większą, niż na początku ubiegłej zimy.

Największym odbiorcą masła w Europie jest Anglia. Statystyka wykazuje wzrost importu masła, które otrzymuje z kolonii Wielko - Brytańskich i z Australii. Dostawcami masła dla Anglii były Niemcy, Rosya, Szwecya, Dania i Zjednoczone Stany, a jak wyżej wspomniano, państwa te z powodu posuchy i pryszczycy nie zaspokoić potrzeb Anglii nie mogły. Import masła do Angli z Australii, gdzie ostatni rok sprzyjał, produkcyi masła, wzrósł o przeszło 10 milionów kilogramów. Gdyby rok 1911 tak był dopisał w Europie, jak poprzedni, to Anglia miałaby masło bardzo tanie. Jakość masła australskiego jest bez zarzutu, a pokup na nie tem większy, iż Australczycy umieją je dobrze reklamować. Import masła do Niemiec jest ograniczony różnymi przepisami, jak podaje „Gazeta Mleczarska" we Lwowie: „Jak donosi austryacki generalny konsulat w Hamburgu, według usta owych przepisów nie wolno do Niemiec dostarczać ani sprzedawać masła, które na 100 jednostek ciężarowych zawiera mniej, niż 80 jednostek tłuszczu; nadto masło nie solone nie może zawierać więcej niż 18 jednostek, solone mniej jak 16 jednostek ciężarowych wody. Konsumcya hamburska żąda masła koloru owsa z 2½ 3% zawartością soli; masła niesolonego sprzedawać nie można. Masło ma być dostarczane w beczkach bukowych po 50 kg. Używanie skrzynek, koszyków itp. nie jest dopuszczalne".

Szwedzkie ministerstwo rolnictwa, chcąc podnieść jakość wywożonego przez kraj masła, wydało świeżo szereg nowych rozporządzeń. Między innemi postanowiono, aby każda beczułka wywożonego masła była opatrzona napisem, stwierdzającym zawartość wody. Napisy te mają być wypalane na klepkach i spodzie beczułki i podają, iż masło zawiera „powyżej 16 prc. wody" lub „poniżej" 16 prc. wody. Naturalna rzecz, iż wyższe ceny, uzyskiwane za masło mniej wodniste, zmuszą niedbałych mleczarzy do większej staranności przy wyrobie.

Składanie masła na zimę. Niesolone masło z miesięcy jesiennych możemy przechować do zimy w ten sposób:

Świeże masło wedle możności dobrze utłoczyć w beczkach drewnianych, naczyniach kamionkowych lub w razie konieczności także w konwiach od mleka i przechować w zimnem a suchem miejscu.

Zważać przy tem należy że:

1) masło musi być dobrej jakości i zupełnie świeże;

2) prawidłowo wyrobione i w zimnej przegotowanej wodzie przepłukane;

3) dobrze wygniecione, nie śmie zawierać więcej niż 10—12 prc. wody.

4) naczynia przeznaczone na składanie masła muszą być starannie wyczyszczone (sodą) i wyparzone;

5) naczynia drewniane wewnątrz muszą być gorącą wodą (+80° C) wymyte, solą kuchenną wytarte i wyłożene papierem pergaminowym, który poprzednio należy wymoczyć w gotowanej słonej wodzie;

6) na wierzchu położyć oczyszczony papier pergaminowy, całość zaś zalać warstwą gipsu lub lepiej roztopionem masłem.

W chłodni przy temperaturze +4 -5 prc. C. w ten sposób przechowywane masło, utrzymuje się tak dobrze, że nawet po kilku miesiącach można go jako masła deserowego używać.

(*Ost. Molk. Ztg.*)

Od terroru do bandytyzmu.

Żyjemy w dziejowych czasach. Patrząc na to wszystko, co wkoło nas się dzieje, musimy przyznać, że powróciły czasy średniowiecznych Raubritterów i prawo pięści. Lecz podczas gdy w owych wiekach rzemiosło to zakorzenionem było przeważnie tylko w Niemczech, i gdy wówczas napadano li tylko na majętnych kupców w celach grabieży, to dzisiaj stan taki zapanował, niestety — w Królestwie polskiem, — a do motywu w celu grabieży przyłączył się drugi: zemsta i samowolny wymiar sprawiedliwości.

Szczególnie celują pod tym względem Łódź i Warszawa. Niema dnia, by telegram nie przyniósł wiadomości o bandyckim zamachu, popełnionym bądź z chęci zysku, bądź po prostu tylko z zemsty. Życie jednostek w tem mieście wisi każdego dnia na włosku.

Lecz pisząc te słowa, mieliśmy inny cel na oku: cel osobisty.

Jak wiadomo, w Warszawie wybuchł przed kilku tygodniami strejk czeladzi piekarskiej, wywołany przez grupę socyal demokratyczną i przez nią zawzięcie podtrzymywany. Lecz ze strejkiem nie zsolidarowała się inna gałąź czeladzi, zgrupowana w katolickim „Związku" robotników piekarskich. Należący do tej grupy czeladnicy, do strejku się nie przyłączyli i pracy nie porzucili. Tym postępkiem dopuścili się w oczach strejkujących zbrodni złamania solidarności. Partyjni zostali tem do wściekłości doprowadzeni i poprzysięgli zemstę, którą też wkrótce w czyn wprowadzili. Głośna strzelanina do członków „Związku" w tegoż lokalu przy ulicy Grzybowskiej, podczas której niewinnie zabici zostali czterej, a ciężko ranni dwaj członkowie „Związku", miała być wyrazem terrorystycznych zapatrywań bandyckich nierobów, miała być przestrogą na przyszłość a zarazem zapowiedzią dalszych brutalnych napadów.

I na powtórzenie terroru nie trzeba było długo czekać. Nie przebrzmiały jeszcze echa okrutnej tragedyi przy ul. Grzybowskiej, gdy dzienniki doniosły o nowym gwałcie, dokonanym w biały dzień, na jednej z prnycypalnych ulic Warszawy, przez członków partyi soc. dem. robotników piekarskich. Tu padło dwóch członków „Związku".

Jak takie postępowanie terroru nazwać — na to dość słów nie mamy: niech je sobie Czytelnicy sami dopełnią. Nie było jeszcze wypadku w sferach rękodzielniczych, by czy to pracobiorcy czy pracodawcy celem otrzymania swych żądań mieli się aż podobnych gwałtownych, terrorystycznych, wprost zbójeckich środków chwytać. To też wrażenie tych napadów było tak wielkie, tak przerażające z powodu niebywałych okoliczności, iż prasa codzienna, pragnąc je osłabić, pisała, że czynów tych nie mogli się wob c swych kolegów dopuścić ludzie pracy — ale najęte zbiry.

Chcemy w to wierzyć. Ale! —

Czyż my tu w Krakowie nie byliśmy i nie jesteśmy świadkami, jak czeladź postępuje z majstrami albo kolegami „łamistrejkami"? Wprawdzie u nas Bogu dzięki nie przyszło jeszcze do podobnych krwawych porachunków, jak w Warszawie — ale ponieważ, jak Rzymianin mówił, „exempla trahunt", przykład idzie z góry — to sądząc z zachowania się naszej czeladzi, możemy się obawiać, że i onam skłonnąby była do podobnego wystąpienia.

Postępowanie naszej czeladzi podczas strejku w r. 1908 (u Troczyńskiego i t. d.) następnie podczas bojkotów dalszych, za które niektórzy z czeladników po dziś dzień cierpią — dalej postępowanie jej wobec majstrów — to wszystko ma znamiona terroru. A terror zawsze prowadzi do czynów zbrodniczych, do bandytyzmu — co chyba wcale nie pociąga za sobą polepszenia doli pracowników.

To co się stało w Warszawie, nie powinno być bodźcem — do takich czynów, ale raczej zastraszającym przykładem, do czego prowadzi ciągłe „nauczanie", jak ma się walkę prowadzić. Takie wpajanie w młodociane umysły buntowniczych myśli pociąga za sobą zatratę najwspanialszych uczuć, które są ozdobą człowieka, zatraca się w sercach wiarę we wszystko co świętem jest, doprowadza w końcu do zupełnego zwyrodnienia i zbydlęcenia danej jednostki, zdolnej już wtedy do najwyuzdańszej i najkrwawszej zbrodni.

Tych kilka wierszy, rzuconych po ojcowsku naszej młodzieży piekarskiej, niech ją przekona, że tylko prawą, uczciwą i rzetelną pracą dojść można do celu. Buta, nieposłuszeństwo, wyszukiwanie coraz to nowych rodzajów broni celem wywalczenia swych pretensyi, bez względu na to czy słusznych lub nie doprowadza do... brauninga, — a brauning do... stryczka.

Oby wypadki warszawskie były ostatnimi na kuli ziemskiej.

Sacharyna a cukier.

Na czasie będzie podać kilka uwag co do sacharyny, o której już wspominaliśmy w naszej gazecie w dniu 1. listopada b. r. Uwagi te czytamy w Gazecie Lwowskiej," zamieszczone przez fachowców z powodu uchwały parlamentarnej komisyi drożyźnianej, która domagała się od rządu zezwolenia na przywóz sacharyny.

Uchwała ta, gdyby ją nawet powzięła Rada państwa, wykonać się nie da, a to z następujących powodów: Cukier, którego skład chemiczny od dawna jest najdokładniej znany, nie tylko służy do poprawy smaku pewnych potraw i napojów, ale zarazem jest pożywieniem i powszechnie wiadomo, że tyje się od spożywania cukru w ilości za wielkiej. Całkiem inaczej ma się rzecz z sacharyną, która ma skład chemiczny zupełnie inny, niż cukier, a jakkolwiek jest 300 do 350 razy od cukru słodszą, tak, iż 5 centygramów wystarcza do osłodzenia szklanki kawy lub herbaty, to jednakowoż nie ma zupełnie znaczenia środka odżywczego, pomijając już, iż jej smak słodki ma pewien posmak trochę nieprzyjemny, którego nie ma cukier. Sacharyna przeto nie może w żaden sposób zastąpić cukru i dlatego wszystkie państwa cywilizowane nie pozwalają na używanie sacharyny zamiast cukru do słodzenia tem bardziej, iż sacharyna dla ludzi nawet całkiem zdrowych ostatecznie nie jest zupełnie nieszkodliwa. Sacharyna ma znaczenie jedynie lekarskie, służąc do zastąpienia cukru jako dodatku do pewnych potraw lub napojów u ludzi cierpiących, albo na chorobę cukrową, w której

życie może zamiast pomódz, jeszcze zaszkodzić. Z tej także przyczyny sacharyny można dostać u nas tylko w aptekach i to wyłącznie na ordynacyę lekarską.

W uzupełnieniu tego artykułu podajemy, że w głosowaniu nad wnioskami drożyźnianemi dnia 23. listopada uchwalono w Izbie posłów wniosek posła Adlera o zezwolenie na sprzedaż sacharyny i wniosek Glöcknera o rokowaniu z kartelem cukrowym w celu zniżenia cen cukru. Wniosek przyjęto 250 głosami przeciw 152.

Ceny targowe w Krakowie z dnia 10 listopada 1911

PRZEDMIOT	za	od kor.	od hal.	do kor.	do hal
Pszenica czerwona i żółta .	50 kg	12	05	12	45
„ węgierska . . .	„	—	—	—	—
Żyto węgierskie . . .	„	—	—	—	—
„ dworskie	„	10	—	10	50
Jęczmień na krupy . . .	„	10	—	10	50
Owies targowy	„	8	50	8	80
„ na paszę	„	—	—	—	—
Kukurydza węgierska . .	„	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe . . .	„	—	—	—	—
Kminek krajowy	„	—	—	—	—
„ holenderski . . .	„	—	—	—	—
Mak niebieski	„	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l		20	—	24
„ niezbierane	„		26	—	30

Rozmaitości.

Otrzymaliśmy następujące pismo: Instytut technologiczny Izby handlowej i przemysłowej we Lwowie zamierza wydawać z dniem 1. stycznia 1912 r. dwutygodnik poświęcony sprawom i interesom przemysłu rękodzielniczego.

Dwutygodnik będzie poruszał sprawy przemysłowo-prawne, ustawodawstwo przemysłowe, szkolnictwo przemysłowe, sprawy techniczno-przemysłowe, technikę rękodzielniczą, hygienę przemysłową, towaroznawstwo, sztukę w przemyśle, oraz wszelkie kwestye mające na celu i mogące wznieść przemysł rękodzielniczy na wyższy poziom technicznego, artystycznego i kupieckiego rozwoju oraz zapewnić temu przemysłowi znaczny udział w zaspakajaniu potrzeb kupującej ludności.

Dwutygodnik ten będzie rozsyłany **bezpłatnie** wszystkim stowarzyszeniom przemysłowym, stowarzyszeniom zarobkowym i gospodarczym oraz żywotnym kołom T. S. L. i towarzystwom pomocy przemysłowej. Po nadto będzie dwutygodnik rozsyłany bezpłatnie wszystkim rękodzielnikom, którzy o to poproszą i w ten sposób okażą zainteresowanie dla wydawnictwa.

W skład komitetu redakcyjnego wchodzą prócz instytutu delegat Wydziału krajowego, Izby handlowej i przemysłowej, Miejskiego Muzeum przemysłowego i Izby rękodzielniczej oraz Instruktor stow. przem.

Pomocnik piekarski jest za zborgowanie pieczywa odpowiedzialny. Majster piekarski dostarcza zwykle pieczywa stronom przez swego pomocnika. Zdarza się często, że oddawca pieczywa użycza odbiorcom kredytu bez zezwolenia i wiedzy swego majstra. W tym względzie orzekł sąd przemysłowy w Wiedniu, że odpowiedzialność w tym razie spada w całej pełni na pomocnika, któremu skredytowaną kwotę można z jego tygodniowej płacy wytrącić. Wynika z tego, że pomocnik kredytować może tylko na własną odpowiedzialność.

Najstarsze młyny na świecie znajdują się w pobliżu egipskiego miasta Aleksandryi. Zachowały się one dotąd w dobrym stanie, chociaż zbudowane zostały przed 3000 lat. Mamy dowód, że już starożytni Egipcyanie mełli zboże na mąkę w młynach, poruszanych siłą wiatru.

Wygrany los. Wygrana na los wystawy w Brukseli w kwocie 500 tysięcy franków padła w udziale stróżowi nocnemu kopalni węgla koło Charleroi. Wiadomość tę przyjął on całkiem spokojnie, a porzuciwszy swoje zajęcie, udał się do Brukseli z losem, celem podjęcia wygranej kwoty z dyrekcyi loteryi. Dyrektor atoli nie wypłacił mu wcale pieniędzy, gdyż żona wybranego szczęśliwca, rozwiedziona z nim od 10. lat, dowiedziawszy się o wygranej męża, położyła sekwestr na połowie powyższej sumy. Dopiero sąd rozstrzygnie, czy „czuła“ małżonka ma prawo do połowy wygranej sumy, czy nie. Nazwisko szczęśliwego stróża jest Depasse.

Pożywność chleba. Znany chemik niemiecki dr. Hamill poczynił ciekawe badania pod względem wartości spożywczych chleba względnie poszczególnych jego gatunków. Na podstawie długich i mozolnych prób i doświadczeń przyszedł w końcu do przekonania, że najlepszy jest chleb razowy, jaki wypiekają po wsiach. Biały chleb pszenny do pewnego stopnia może być nawet szkodliwy, bo nie posiada żadnych części łusek (otrąb), które są konieczne dla zdrowia. Chleb nabiera bardzo dobrego smaku i jest nadzwyczaj pożywny, gdy się go je z masłem i serem.

Podwyższenie podatku i podatki nowe. W dniu 14. listop. przedłożył minister skarbu projekty ustaw w sprawie zmiany podatku od piwa i wódki. Oprócz tego przedłożył projekt uregulowania przekazywania z państwowych funduszów do krajowych. Projekty tych podatków są w związku z sanacyą finansów krajowych. Jest również mowa o podatku od automobilów, o podatku konsumcyjnym od win musujących, o należytościach spadkowych i od darowizn.

Podatek od piwa podwyższy się aż do 5 K od hektolitra; od wódki, wynoszący 90 h podwyższa się na 1 K 40 h z czego kraje otrzymywać będą 60 h od litra zamiast dawnych 20 h. Z podwyższenia 50 h przypadnie 40 h na sanacyę finansów krajowych.

Skarb państwa spodziewa się z tego tytułu zwiększonego dochodu około 5 milionów koron od piwa, a 8 milionów K z podatku wódczanego.

Słodkość ziemniaków. „Przyjaciel Ludu“ podaje ważne szczegóły co do słodkości ziemniaków, które poniżej zamieszczamy. „Powszechnie sądzą, ze zmarznięcie ziemniaków jest przyczyną słodkości, tymczasem jest to mylne zapatrywanie, gdyż kartofle mogą zmarznąć, a pomimo to, nie muszą być słodkimi, a również bez zmarznięcia mogą nabrać smaku słodkiego.

Po złożeniu ziemniaków w piwnicy, odbywają się w nich ciągłe zmiany w dwóch kierunkach, a mianowicie:

1. Część (skrobi) mączki kartoflanej przemienia się w cukier.

2. Powstały w ten sposób cukier, zużyty zostaje przy oddychaniu kartofli.

Przy ciepłocie kilku stopni ponad zero, następuje równowaga, to jest tyle cukru w ziemniakach się wytwarza, ile go potrzeba do oddychania, cukier nie gromadzi się, kartofle nie nabierają słodkiego smaku.

Inaczej jednak się dzieje, gdy ciepłota w piwnicy spadnie do zera, albo dwa stopnie poniżej zera; następuje wtedy nagromadzenie się cukru i kartofle są słodkie.

Jeden z uczonych niemieckich sprawdził, że przy ciepłocie zero, w ciągu 30 dni nagromadziło się w kartoflach dwa i pół procent cukru. Gdy te kartofle przeniósł do izby o 20 stopniach ciepła, to wskutek silnego oddychania, procent cukru zużyty został i obniżył się do czterech dziesiąty ch procentu. Jeżeli zatem ziemniaki leżą w polu, lub na wolnem miejscu i nastąpi w nocy mróz o trzech stopniach, to zmarzną, lecz nie będą słodkie. — Inaczej sprawa się przedstawia w piwnicy lub kopcu. Ciepłota piwnicy spada powoli i trwa nieraz tygodnie, zanim spadnie od 5 stopni ciepła do 2 stopni zimna. W tym czasie gromadzi się cukier w ziemniakach, które przybierają smak słodki, lecz nie są zmarznięte. Jeżeli ciepłota spadnie jeszcze niżej do 3 stopni zimna, to ziemniaki zmarzną i są słodkie. — Jeżeli kartofle nabiorą smaku słodkiego, a nie zmarzną, to należy umieścić je w ciepłej izbie, a po pewnym czasie nagromadzony cukier zostanie zużyty na oddychanie i ziemniaki tracą słodycz i będą dobre do jedzenia.“

Odkrycie sody w mleku. Według prof. Lelli najlepszym sposobem do odkrycia sody w mleku jest następujący odczyn.

Do czystej szklanki wlewa się 5 $cm.^3$ mleka, do tego dodaje się tyleż wody (może być niegotowana) i po rozmieszaniu wlewa się 1 cm sześć. alkoholowego roczynu (nasyconego) aspiryny i wszystko to nagrzewa się na parze przez 15—20 minut do ciepłoty 60^0 C. Następnie mieszaninę należy przefiltrować przez białą bibułę i dodać do niej 10 kropli 10 prc. roczynu Ferrum Sesuichloratum, poczem, jeżeli mleko zawiera sodę, w mieszaninie zacznie się wytwarzać osad barwy żółto-czerwonej; jeżeli mleko sody w sobie nie zawiera, to osadu tego nie otrzymamy; jeżeli zaś w mleku domieszka sody jest niewielka (mniej niż $^1/_2\,^0/_0$), to dla otrzymania rzeczonego osadu należy mieszaninę powyższą ogrzewać nieco dłużej.

spożywanie cukru jest wprost szkodliwe, albo na zbytnią otyłość, w której idzie właśnie o to, by uniknąć nadmiernego tworzenia się tłuszczu, które sprawia cukier. Ale i w tych chorobach wolno używać sacharyny jedynie za przepisem lekarskim, bo niewłaściwie jej u-

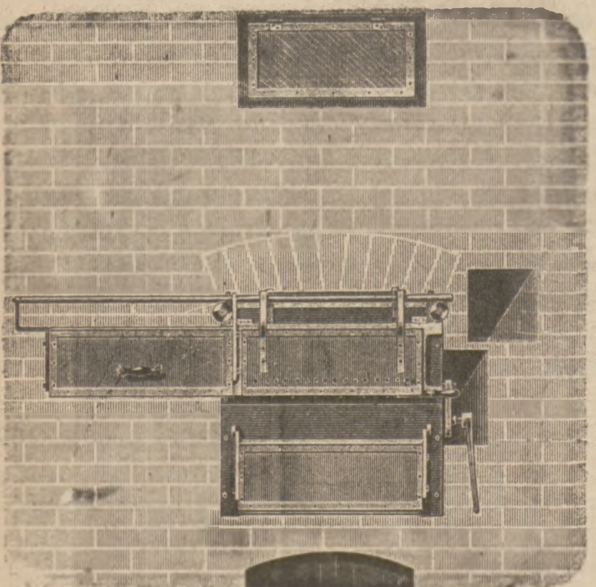
Wywóz jaj z Rosyi stał się w stosunkowo krótkim czasie bardzo poważną pozycyą w gospodarstwie społecznem tego kraju. Wywóz ten obecnie wynosi 5 prc. ogólnego exportu rosyjskiego, a około 40 prc. całej ilości wywożonych produktów spożywczych. W r. 1900 wywieziono z Rosyi 1777 milionów sztuk jaj o wartości 31.331 milionów rubli. W 1910 r. wywieziono 2998 mil. sztuk za 63.689 mil. rubli. Głównymi odbiorcami są Niemcy. Anglia i Austrya, zaś na wywóz składają się głównie okręgi nadwołżańskie i południowo-zachodnie, Małorosya i Królestwo Polskie. Są to właśnie kraje, w których hodowla drobiu ze względu na klimatyczne stosunki ma ogromną przyszłość. Jaja produkowane w tych miejscowościach jedynie wskutek nieumiejętnego obchodzenia się z nimi uzyskują ceny najniższe w porównaniu z francuskiemi i duńskiemi. Mimo to ceny, coprawda powoli, ale stale podnoszą się, bo gdy np. w 1895 r. płacono za 1000 sztuk 15 rb. 80 kop. to w 1900 r. 16 rb. 40 kop. a w 1909 r. 20 rb 86 kop.

Jedyna polska firma

TOMASZ GRAMATYKA

KRAKÓW, Retoryka 12.

dostarcza wszelkiego rodzaju armatury do pieców piekarskich tak na węgiel jak i na drzewo. Liczne uznania od polskich piekarzy.

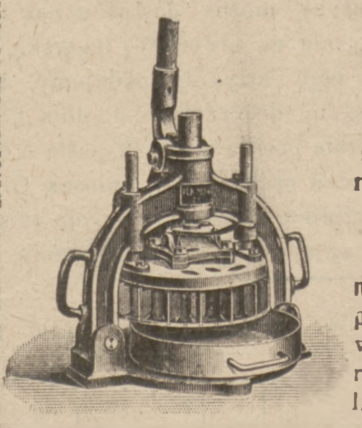


Piece piekarskie buduje, przebudowuje, układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, TKACKA 3

Alb. Mohr
Halle n. Saalą
pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich
poleca:



Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarni i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. — Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarencya — Korzystna wymiana starych maszyn.

Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego

Maks Pineles

Lwów, ul. Na Błonie 54a

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. — Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

JAN MICHALEZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki

w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami **wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.**

☛ **Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza.** —

Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:**
LEON BAŁUK. — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny*

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

☛ CENY UMIARKOWANE ☚

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiednin-Reindorf i we Francyi w Maisons Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, ul. Odoakera 35.



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Jesteś chory!

za darmo

wyjaśnię każdemu, w jaki sposób wyleczyłam się z długotrwałej choroby piersiowej (gruźlicy, zapalenia i astmy). Za skutek ręczę. Nie żądam żadnego wynagrodzenia. Czynię to dlatego, ponieważ postanowiłam to sobie w czasie, kiedy stan mój powszechnie uważano za beznadziejny — i jeżeli znajdę środek, który mnie uzdrowi, podam o nim ogłoszenie własnym kosztem do wszystkich pism publicznych.

Pi. F Kriżkova
Praha II. c 2007.

DIAMALT

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA

W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce